

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
підготовки бакалавра
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

Луцьк – 2020

Силабус практики підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Ільїна Ольга Вікторівна, кандидат географічних наук, доцент.

Силабус практики затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 28 серпня 2020 р.

Завідувач кафедри:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ільїна Л.В.', is placed over a light blue rectangular stamp.

Ільїн Л.В.

I. Опис виробничої практики

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика виду практики
Денна форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: Бакалавр	Виробнича практика
		Рік навчання – 2, 3
		Семестр – 4, 6
		Консультації – 10 год.
		Самостійна робота – 125 год.
Кількість годин/кредитів 135/4,5		Форма контролю: залік

II. Інформація про викладача

Викладач: Ільїна Ольга Вікторівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон 0966097020

Електронна пошта: olga-v-ilyina@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С СНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

III. Опис практики

1. Анотація практики.

Практична підготовка студентів є основною і обов'язковою складовою частиною освітньо-професійної програми. Вона має своєю метою опанування студентами сучасних методів та форм організації праці у сфері їх майбутньої професійної діяльності, формування професійних вмінь і навичок, які допоможуть у прийнятті самостійних рішень при проходженні практики та під час самостійної роботи в сучасних умовах.

2. Пререквізити і постреквізити дисципліни

Основні положення навчальної професійно-орієнтованої практики мають застосовуватися при вивченні дисциплін „Основи туризмознавства”, „Екскурсознавство і музеєзнавство”, „Історія туризму та системи гостинності”, „Економіка підприємства”, „Самодіяльний туризм”, „Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства» та інших навчальних дисциплін за вибором здобувача вищої освіти.

3. Мета і завдання практики.

Метою виробничої практики є закріплення та поглиблення знань та вмінь за фахом, оволодіння студентами сучасними методами та формами організації діяльності та праці на підприємствах готельного та ресторанного господарства; організації обслуговування; формування творчого підходу до розв'язання конкретних виробничих завдань та ситуацій за реальних ринкових умов.

Завдання практики у закладі ресторанного господарства:

- закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих у процесі навчання;
- ознайомлення з торговельно-виробничою структурою підприємства;
- ознайомлення з основними та допоміжним виробництвом підприємства харчування;
- оволодіння навичками розроблення раціональних режимів праці та відпочинку робітників основного та допоміжного виробництва;
- вивчення нормативно-технологічної документації, яка використовується підприємством;
- вивчення та аналіз асортименту продукції підприємства;
- ознайомлення з організацією робочих місць у заготівельних та доготівельних цехах;
- придбання професійних навичок і умінь з виробництва кулінарної продукції в умовах існуючого підприємства, відпрацювання програмного асортименту, нових технологій, засвоєння методів визначення якості сировини і кулінарної продукції на різних етапах технологічного процесу;
- вивчення діючої системи контролю якості;
- вивчення нормативної документації, виконання індивідуальних завдань з розробки технологічної документації на продукцію;
- вивчення системи організації торгівельної діяльності підприємства та обслуговування споживачів;
- засвоєння прийомів відпуску та оформлення страв;
- засвоєння правил організації обслуговування відвідувачів в залі.

Завдання практики у закладі готельного господарства:

- ознайомлення з функціональною структурою готелю;
- ознайомлення з вимогами до білизняного господарства в готелі;
- порядок виконання правил внутрішнього трудового розпорядку;
- вивчення правил і порядку організації трудових процесів;
- ознайомлення з виконанням правил техніки безпеки персоналом готелю;
- ознайомлення з правилами санітарного стану і експлуатації готелів.

4. Результати навчання (компетентності).

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

ЗК 05. Здатність працювати в команді;

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою;

ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;

ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної.

IV. Етапи практики

Етапи	Зміст, основні завдання, тривалість
1. Підготовчий	1. Ознайомлення студентів із завданнями практики, методами та принципами роботи установи, котра є базою її проведення. 2. Інструктаж з техніки безпеки.
2. Основний	Зміст комплексу типових завдань з організаційної, планово-економічної та управлінської діяльності підприємства. 1. Знайомство з готельним підприємством. 2. Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності. 3. Характеристика функціональної організації приміщень підприємства готельного господарства. 4. Технологія обслуговування гостей. 5. Організація прибиральних робіт в підприємстві готельного господарства. 6. Характеристика підприємств ресторанного господарства, що занходяться в готелі. 7. Організація виробничого процесу в підприємствах ресторанного господарства. 8. Організація і технологія обслуговування в підприємствах ресторанного господарства. 9. Характеристика управлінської діяльності. 10. Характеристика планово-економічної діяльності.
3. Підсумковий	1. Аналіз, систематизація та узагальнення матеріалів, отриманих під час практики 2. Написання та оформлення звіту про проходження професійно-орієнтованої практики 3. Складання заліку з практики – захист звіту

V. Види індивідуальних завдань

Індивідуальне завдання включається в програму з метою надбання студентом під час практики умінь та навичок самостійного виконання виробничих, наукових або організаційних завдань. Виконання одного або декількох індивідуальних завдань активізує діяльність студента, розширює його світогляд, підвищує ініціативу та робить проходження практики більш конкретним і цілеспрямованим. Матеріали, отримані студентом під час виконання індивідуального завдання, можуть в подальшому бути використані для виконання дипломної роботи (проекту), для підготовки доповіді, статті або інших цілей по узгодженню з кафедрою та базою практики.

Індивідуальна робота чи індивідуальні науково-дослідні завдання (ІНДЗ) студентів узгоджуються з керівником практики від факультету.

Робочий день практиканта встановлюється відповідно до режиму роботи виробничого підрозділу і посади. У випадку, якщо студент-практикант не зараховується у штат

співробітників, він виконує обов'язки дублера на тих же посадах і проходить практику відповідно до режиму роботи підприємства.

VI. Вимоги до звіту про проходження виробничої практики

Основним документом, що свідчить про виконання студентом програми виробничої практики, є звіт. Зміст звіту повинен розкривати знання і уміння студента, набуті ним у вирішенні питань, визначених метою і завданням практики. Звіт має відображати результати теоретичної та практичної діяльності студента впродовж практики. Звіт складається індивідуально кожним студентом і має бути структурованим. Звіт оформляється згідно вимог.

VII. Оцінювання результатів практики

Зміст роботи, що оцінюється	Кількість балів
1. Оцінювання огляду джерел інформації та результатів досліджень: <ul style="list-style-type: none">– ступінь розкриття практичних аспектів діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства у відповідності до програми практики;– логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу;– наочність та якість ілюстративного матеріалу;– ступінь самостійності проведеного дослідження;– відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням.	60
2. Оцінювання оформлення звіту: <ul style="list-style-type: none">– відповідність обсягу та оформлення роботи встановленим вимогам;– наявність у додатках до звіту самостійно складених документів;– наявність у додатках документів від підприємств, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики.	15
3. Оцінювання захисту звіту з практики: <ul style="list-style-type: none">– вміння чітко, зрозуміло та стисло викладати основні засади проведеного дослідження у відповідності до програми практики;– повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання членів комісії за змістом роботи;– рекомендації щодо практичного використання результатів дослідження.	25
Сума балів	100

Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента

Студент зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з практики. Студент зобов'язаний відвідувати практику, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, вираженим у спілкуванні зі студентами та викладачами, уважним та дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу. Недопустимо: пропуски та запізнення; плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання.

Політика щодо академічної доброчесності

Обов'язковою вимогою є дотримання норм академічної доброчесності. Дотримання принципів академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань; надання достовірної інформації про результати власної (наукової) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників СНУ імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>).

Політика щодо дедлайнів та перескладання

Перескладання практики відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Шкала оцінювання

Оцінка проходження виробничої практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які входять до програми практики. Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на практиці, встановлюється за 100-бальною шкалою.

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка	
	для екзамену	для заліку
90 – 100	Відмінно	Зараховано
82 – 89	Дуже добре	
75 – 81	Добре	
67 – 74	Задовільно	
60 – 66	Достатньо	
1 – 59	Незадовільно	Незараховано (з можливістю повторного складання)

VIII Підсумковий контроль

За результатами виробничої практики проводиться залік, який відбувається відкрито перед членами комісії. Атестація за підсумками практики проводиться на підставі звіту, оформленого відповідно до встановлених вимог.

Переданий на кафедру звіт перевіряється керівником практики від кафедри. Якщо за результатами перевірки звіту виявлено його відповідність вимогам, звіт рекомендується до захисту перед комісією шляхом здійснення напису на титульному аркуші «до захисту» безпосереднім керівником та завіряється його підписом з позначенням дати здійснення підпису.

У випадку виявлення невиконаних робіт, невідповідності вимогам, звіт направляється на доопрацювання студенту із здійсненням напису на титульному аркуші «на доопрацювання» безпосереднім керівником, що завіряється його підписом з позначенням дати здійснення підпису.

За результатами перевірки звіту керівник практики від кафедри визначає оцінку, з якою звіт рекомендується до захисту перед комісією. Оцінка керівника практики носить рекомендаційний характер і не є обов'язковою оцінкою захисту для комісії.

Після перевірки поданого звіту керівником практики від кафедри і при наявності позитивної оцінки, звіт з практики публічно захищається студентом на кафедрі перед комісією, яка складається з викладачів (не менше двох) відповідної кафедри.

Оцінка визначається з урахуванням своєчасності подання звіту з практики, якості підготовленого звіту, виконання індивідуального завдання, рівня знань та рівня захисту студента.

ІХ. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна:

1. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Київ : Вища школа, 2008. 346 с.
2. Банько В. К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Д. : Акор, 2008. 328 с.
3. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с.
4. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 472 с.
5. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
6. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
7. Роглев Х. П. Основи готельного менеджменту : навч. посібник. Київ : Кондор, 2005. 408 с.
8. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.

Додаткова:

1. Мунін Г. Б., Змійов А. О., Зінов'єв Г. О., Самарцев Є. В. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. Київ : Ліра, 2005. 520 с.
2. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. Київ : Центр Навчальної Літератури, 2003. 348 с.
3. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / За ред. проф. В. К. Федорченка. Київ : Вища школа, 2001. 237 с.
4. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії : навчальний посібник. Чернівці, 2003. 662 с.

Інтернет-ресурси:

1. Верховна Рада України : веб-сайт. URL: <https://www.rada.gov.ua> (дата звернення: 22.08.2020).
2. Все про туризм. Туристична бібліотека : веб-сайт. URL: <https://tourlib.net> (дата звернення: 22.08.2020).
3. Державна служба статистики України : веб-сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 22.08.2020).
4. Кабінет Міністрів України : веб-сайт. URL: <https://www.kmu.gov.ua> (дата звернення: 22.08.2020).
5. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського : веб-сайт. URL: <http://www.nbuv.gov.ua> (дата звернення: 22.08.2020).